Bodegas Bohorquez
Albariza

Jerez | Spanje

WIJNDOMEIN
Bodegas Bohorquez

DRUIVENSOORT
Palomino Fino

WIJNBOUW
Duurzaam

GASTRONOMIE
Oesters I Carpaccio coquilles pompelmoeszeste

Beschrijving

Bohórquez Albariza 2024 is een droge, stille wijn van 100% Palomino Fino, afkomstig uit Pago de Añina in Jerez de la Frontera (Cádiz). De wijngaarden liggen op 40 tot 91 meter hoogte en zijn aangeplant in 1948, 1965 en 2010. De bodem bestaat uit albariza, wat zorgt voor uitgesproken mineraliteit, spanning en een ziltige finesse.
De oogst gebeurt manueel in kleine kisten van 20 kg, gevolgd door een strenge selectie op de sorteertafel. De rendementen blijven bewust laag (3.000–5.500 kg/ha), wat bijdraagt aan concentratie en precisie.
Na fermentatie rijpt de wijn 10 maanden in Franse eikenhouten vaten van 225 liter die eerder gebruikt werden voor Oloroso. Deze rijping geeft subtiele structuur en complexiteit, zonder het pure karakter van Palomino Fino te maskeren. De botteling vond plaats in augustus 2024. Het alcoholpercentage bedraagt 11,5%. De productie is beperkt tot 4.711 Bourgogneflessen en 100 magnums.
In het glas toont de wijn zich helder en lichtgeel. De neus is verfijnd met aroma's van citrus, venkel, witte bloemen en een duidelijke kalkachtige mineraliteit. In de mond is hij strak, droog en precies, met levendige zuren en een ziltige ondertoon die typerend is voor de albariza-bodem. De afdronk is puur, lineair en elegant.

Domein

Bodegas Bohórquez is oorspronkelijk gevestigd in Ribera del Duero, waar het huis naam maakte met terroirgedreven wijnen op basis van lage rendementen, precisie en een sterke focus op bodemexpressie. Achter het project staat de familie Bohórquez, die haar agronomische achtergrond combineert met een duidelijke visie: wijnen creëren die hun herkomst op een pure en transparante manier weerspiegelen.
Met Albariza verlegt het domein zijn blik naar het zuiden van Spanje, meer bepaald naar Pago de Añina in Jerez de la Frontera. Dit historische wijngebied staat bekend om zijn unieke kalkrijke albariza-bodems. In plaats van de traditionele versterkte stijl te volgen, kiest Bohórquez hier bewust voor een droge, stille interpretatie van Palomino Fino. Het doel is om de ware identiteit van de druif en de bodem tot uiting te brengen, zonder oxidatieve opvoeding of versterking.
De wijngaarden, met aanplantingen uit 1948 en 1965, vormen het fundament van dit project. Lage rendementen, manuele oogst en zorgvuldige selectie zorgen voor precisie en concentratie. In de kelder wordt gewerkt met respect voor het fruit en met subtiele houtinvloed via Franse eiken vaten die eerder Oloroso bevatten, wat extra textuur en complexiteit geeft zonder het terroir te overheersen.
Albariza is daarmee geen klassiek Jerez-product, maar een eigentijdse, terroirgedreven wijn die de mineraliteit en ziltige finesse van de streek in een moderne context plaatst.